

Nuestros Cursos Cerrados 2024

➤ BUENAS PRÁCTICAS

Buenas Prácticas de Manufactura (GMP) – **8 Horas**

Buenas Prácticas Agrícolas – **8 Horas**

Buenas Prácticas Acuícolas – **8 Horas**

Buenas Prácticas de Laboratorio: Basado en ISO 17025:2017 – **8 Horas**

Buenas Prácticas en Servicios de Alimentación – **8 Horas**

➤ PRERREQUISITOS SISTEMAS DE INOCUIDAD Y SEGURIDAD ALIMENTARIA

Higiene Básica en Industrias Alimentarias – **8 Horas**

Fundamentos Planes de Limpieza y Sanitización en Plantas de Alimentos – **16 Horas**

Gestión de Incidentes, Recall y Trazabilidad: Perspectiva GFSI – **8 Horas**

Gestión de Alérgenos: Inocuidad de Alimentos – **8 Horas**

Principios Básicos en Microbiología de los Alimentos – **8 Horas**

Microbiología Avanzada – **16 Horas**

Fundamentos del Etiquetado Nutricional y su Regulación – **8 Horas**

Control Integrado de Plagas (CIP) – **8 Horas**

Procedimientos Operacionales de Saneamiento (POS) – **8 Horas**

Listeria Monocytogenes: Particularidades, Patología, Inocuidad e Higiene, aplicado a la Industria Alimentaria – **16 Horas**

➤ PRERREQUISITOS ESTÁNDARES GFSI / NORMAS INTERNACIONALES

Programa de Monitoreo Ambiental en Plantas de Alimentos según GFSI – **8 Horas**

Evaluación de Riesgos desde la Perspectiva de GFSI – **8 Horas**

Diseño de Planes de Defensa y Prevención del Fraude Alimentario – **8 Horas**

Programa de Mitigación del Fraude Alimentario – **8 Horas**

Verificación y Validación en Normas GFSI – **8 Horas**

Esquemas GFSI: Formación Auditor Interno – **16 Horas**

Procesamiento Térmico de Alta Temperatura en Alimentos – **16 Horas**

Cultura de inocuidad bajo principios GFSI – **8 o 16 Horas**

Envases y Riesgos de Migración de Elementos – **16 Horas**

Validación de Medidas de Control de Prerrequisitos y PCC – **8 Horas**

➤ HERRAMIENTAS DE GESTIÓN DE SISTEMAS

Evaluación de Riesgos para Sistemas de Gestión – **8 Horas**

Diseño y Manejo de Indicadores de Gestión KPI – **8 Horas**

Manejo de No Conformidades y Acciones Correctivas – **8 Horas**

Gestión de Proveedores Para un Sistema de Gestión según GFSI – **8 Horas**

Interpretación y Análisis de Sistemas Integrados de Gestión ISO basado en 9001-14001-45001 – **16 Horas**

5S: Gestión Visible y Calidad – **8 Horas**

Pensamiento LEAN y gestión de desperdicios en procesos de la industria – **8 Horas**

Introducción TPM en la Industria Alimentaria – **8 Horas**

➤ CONTROL DE CALIDAD Y LABORATORIO

Buenas Prácticas de Laboratorio: Basado en ISO 17025:2017 – **8 Horas**

ISO 17025:2017, Formación de Auditores Internos – **16 Horas**

Metrología – **16 Horas**

Selección Muestras al Azar y Técnicas de Muestreo según NCH43 y NCH44 – **8 Horas**

Evaluación y Análisis Sensorial – **16 Horas**

➤ NORMAS DE SISTEMAS DE GESTIÓN - ISO

Formación de Auditores Internos – **8 o 16 Horas**

ISO 9001:2015: Interpretación y Aplicación – **8 o 16 Horas**

ISO 14001:2015: Interpretación y Aplicación de la Norma – **8 o 16 Horas**

ISO 45001:2018: Interpretación y Aplicación de la Norma – **16 Horas**

ISO 50001:2018: Interpretación de la Norma – **16 Horas**

➤ HACCP

HACCP: Basado en Codex Alimentarius – **8 Horas**

HACCP: Desarrollo y Aplicación según NT 174, Codex 2023 y lineamientos GFSI – **16 Horas**

HACCP: Desarrollo y Aplicación según NCh 2861 (2004 / 2011) - **16 Horas**

HACCP: Formación de Auditor Interno – **16 Horas**

HACCP para Industria de Alimento Animal – **8 Horas**

HACCP: Para Programa de Aseguramiento de Calidad (PAC) – **16 Horas**

➤ ISO 22000

ISO22000: Formación de Auditores Internos – **16 Horas**

ISO 22000:2018 Interpretación y Aplicación – **16 Horas**

FSSC 22000

FSSC 22000 V6: Interpretación y Aplicación del Estándar – **16 Horas**

FSSC 22000 V6: Formación de Auditores Internos – **16 Horas**

FSSC 22000 V6: Actualización de Requisitos - **8 Horas**

Análisis e Interpretación Esquema FSSC 22000 v.6 e ISO 22000:2018 – **16 Horas**

FSMA

Introducción FSMA – **8 Horas**

FSMA PCQI – **20 o 24 Horas**

FSMA PSA – **8 Horas**

BAP - GLOBAL GAP

Esquema de Certificación BAP 5.1 y sus Anexos – **8 y 16 Horas**

GLOBALGAP para Acuicultura – **16 Horas**

GLOBALGAP para cultivos Agrícolas – **16 Horas**

GLOBALGAP para Fabricación de Alimentos para Animales (CFM) – **16 Horas**

GLOBALGAP para Animales – **16 Horas**

BRCGS – CURSOS OFICIALES Y NO OFICIALES

BRCGS Food V.9: Interpretación y Análisis - Entrenamiento para sitios – **16 Horas**

BRCGS Food V.9: Conversión del Sitio – **8 Horas**

BRCGS: Formación de Auditor Interno – **16 Horas**

BRCGS Packaging, Materiales y Envasado V.6: Interpretación y Análisis – **16 Horas**

BRCGS Almacenamiento y Distribución V.4: Aplicación del Estándar – **16 Horas**

BRCGS Gluten Free V.4: Industry Training – **8 horas**

Programa BRCGS Profesional completo – Cursos Oficiales

BRCGS Análisis Causa Raíz – **8 Horas**

BRCGS Cultura de Inocuidad del Producto – **8 Horas**

➤ IFS – CURSOS OFICIALES Y NO OFICIALES

IFS FOOD V.8: Conversión del Sitio – **8 Horas**

IFS FOOD V.8: Entrenamiento para Sitios – **16 Horas**

IFS BROKER V3.1: Interpretación y Aplicación del Estándar – **16 Horas**

IFS BROKER V3.1: Conversión del Estándar – **8 Horas**

IFS LOGISTICS V3: Interpretación y Aplicación del Estándar – **16 Horas**

IFS PAC SECURE V3: Interpretación y Aplicación del Estándar – **16 Horas**

IFS: Formación de Auditores Internos – **16 Horas**

Fundamentos IFS Broker V3.1 e IFS Logistics V3 – **8 Horas**

➤ CULTURA Y DESARROLLO ORGANIZACIONAL

Presentaciones Efectivas – **16 Horas**

Liderazgo y Dirección de Equipos – **16 Horas**

Habilidades de Comunicación para la Supervisión de Equipos – **16 Horas**

Formación de Facilitadores Internos – **24 Horas**

Liderazgo para la Gestión del Cambio – **16 Horas**

Cómo ejercer Liderazgo para Movilizar un Cambio Cultural de las Organizaciones – **8 Horas**

Desarrollando y Sosteniendo la Cultura de Calidad e Inocuidad – **12 Horas**

➤ AMBIENTAL

Economía circular – **8 o 16 Horas**

REP - Responsabilidad Extendida del Productor – **8 o 16 Horas**

SUSPEL y RESPEL – **8 Horas**

Economía Circular – **16 Horas**

